



# Giglio Nero

**Vitigni:** gaglioppo 90% cabernet sauvignon 10%

**Vinificazione e affinamento:** pressatura molto soffice, macerazione a temperatura controllata per circa 20 gg per il cabernet e 7 per il gaglioppo. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi ed in bottiglia per 2/3 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,50°/14,50°

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Caratteristiche organolettiche:** rubino intenso. Profumi di torrefazione, spezie, fiori rossi appassiti e frutta sottospirito. In bocca è morbido e fresco con un piacevole finale ammandorlato

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo con la carne rossa, i formaggi a pasta dura e semidura e con i sapori decisi della cucina mediterranea

NOTE

---

---